

Erdäpfelgerichte aus Oberösterreich

INHALT:

Erdäpfelkas und Salate (ca. 8 Portionen)	Seite 2 - 9
Erdäpfelsuppen (ca. 6 Portionen)	Seite 10 - 17
Warme Vorspeisen vom Erdapfel (ca. 8 Portionen)	Seite 18 - 26
G'schmackige Saucen und Füllungen	Seite 27 - 35
Die Erdäpfelbeilage (ca. 10 Portionen)	Seite 36 - 50
Der Erdapfel als Hauptgericht (ca. 6 Portionen)	Seite 51 - 67
Süßes vom Erdapfel und Erdäpfelbrot	Seite 68 - 83

ERDÄPFELKAS

400 g Erdäpfel
50 g Zwiebel
80 g Butter
Salz, Pfeffer
Kümmel
1/8 l Sauerrahm

Mehlige Erdäpfel kochen, auskühlen lassen, reiben und mit Zwiebel und Butter vermischen. Salz, Pfeffer und Kümmel dazugeben. Mit Rahm zu einer streichfähigen Masse verrühren. Mit Pfeffer, Paprika und viel Schnittlauch bestreuen.

ERDÄPFELSALAT „STERNGARTL“

500 g Erdäpfel
200 g Salami
2 kleine Stangen Lauch
150 g Rote Paprika
¼ l Salatmarinade
Salz, Pfeffer
Knoblauch
1 EL fein gehackte Petersilie

Erdäpfel in der Schale kochen, schälen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Salami, Lauch und Paprika in Streifen schneiden. Marinade unter die Zutaten mischen und gut durchziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT MIT LEINÖL

200 g Vogerlsalat
Saft einer Zitrone
800 g Erdäpfel
60 g Zwiebel
1/8 l Leinöl
Mostessig
Salz
Senf
Wasser

Vogerlsalat mit Zitronensaft beträufeln. Gekochte Erdäpfel blättrig schneiden und mit Marinade mischen. Den gekühlten Kartoffelsalat mit dem Vogerlsalat mischen und mit Schnittlauch bestreuen.

ERDÄPFELSALAT MIT SCHINKEN

750 g Erdäpfel
1/8 l Suppe
350 g Schinken
2 Essiggurken
1 roter Paprika
4 – 5 EL Salatmayonnaise
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer
Knoblauch

Gekochte Erdäpfel auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Suppe erhitzen und über die Erdäpfel gießen. Schinken in Würfel oder Streifen schneiden, Paprika vierteln und in Streifen schneiden. Essiggurkerl in Streifen schneiden. Gurkerl und Paprika zu den Erdäpfeln geben, Mayonnaise untermischen und durchziehen lassen.
Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und darunter mischen.

ERDÄPFELSALAT MIT SPARGEL

500 g Erdäpfel
500 g Spargel
2 EL Mayonnaise
½ Zitrone
1 TL Senf
Salz, Pfeffer
Petersilie
1 hart gekochtes Ei

Gekochte Erdäpfel schälen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Den Spargel schälen, 20 Min. garen, erkalten lassen und in Stücke schneiden. Mit den Erdäpfeln vorsichtig mischen.

Aus Mayonnaise, Zitronensaft, etwas Spargelwasser, Senf, Salz und Pfeffer eine Marinade bereiten und über den Salat gießen.

15 Min. ziehen lassen, abschmecken, auf Salatblättern anrichten und mit gehacktem Ei und Petersilie bestreut servieren.

ERDÄPFELSALAT MIT ZUNGE

750 g Erdäpfel
200 g gekochte Zunge
1 Bund Radieschen
100 g Staudensellerie
¼ l Weißwein
6 EL Öl
7 EL Weinessig
Dill
1 TL Zucker
1 EL Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Erdäpfel mit der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Radieschen und Sellerie in Scheiben schneiden, Die Zunge in Streifen schneiden.

Übrige Zutaten zu einer Marinade verrühren und über den Salat gießen. Vermischen und gut durchziehen lassen.

ERDÄPFEL-HERINGSALAT

4 Matjes- oder Heringsfilets
250 g Erdäpfel
2 hart gekochte Eier
1 Apfel
2 Gurkerl
1 große Zwiebel

MAIONNAISE

1 Dotter
1-2 TL Senf
Salz, Pfeffer
1 TL Zucker
1 TL Essig
4 TL Wasser
1/16 l Öl
3 EL Joghurt
Zucker

Fisch ev. 1 Std. wässern, dann trockentupfen. Gekochte Erdäpfel würfelig schneiden. Eier, Apfel, Gurkerl und Zwiebel klein würfelig schneiden. Aus den Zutaten eine Mayonnaise bereiten, Joghurt unterheben und mit den Salatzutaten vermengen. Gut mischen und abschmecken.

WARMER ERDÄPFELSALAT

1,5 kg Erdäpfel

80 g Zwiebel

200 g Speck

Essig

Rindsuppe

Öl

Schnittlauch oder andere Kräuter je nach Geschmack

Erdäpfel mit der Schale kochen – heiß schälen – in Scheiben oder Würfel schneiden. Zwiebeln und Speck fein würfeln – beides in einer Pfanne anbraten. Rindsuppe, Essig und Öl dazugeben – alles über die Erdäpfel gießen – mit Salz, Pfeffer würzen und mit Kräutern vermischt anrichten. Lauwarm servieren.

Erdäpfelsuppen (ca. 6 Portionen)

ERDÄPFEL-GURKENKALTSCHALE

350 g festkochende Erdäpfel
1 Salatgurke
1 Zwiebel
25 g Butter
½ l Hühnersuppe
4 EL Obers
1 EL Petersilie
1/8 l Milch
frische Kresse
Salz, Pfeffer

Erdäpfel schälen und in Scheiben schneiden. Gurke und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Zwiebel in Butter anschwitzen, Erdäpfel und Gurken dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Suppe aufgießen. Kurz aufkochen lassen und weiter auf kleiner Flamme kochen, bis das Gemüse gar ist. Die Suppe durch ein Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Die Milch hinzufügen und unter Rühren zum Kochen bringen. Obers dazugeben und erkalten lassen. Kurz vor dem Servieren die klein geschnittene Kresse dazugeben und mit Petersilie bestreuen.

MÜHLVIERTLER ERDÄPFELSUPPE

60 g Zwiebel
60 g Eierschwammerl
50 g Lauch
20 g Butter
50 g Karotten
1 l Suppe
500 g Erdäpfel
3/10 l Obers
60 g Hamburgerspeck

Zwiebel anschwitzen und mit $\frac{3}{4}$ l Suppe aufgießen, $\frac{2}{3}$ der klein geschnittenen Erdäpfel begeben, Salzen, weich kochen, pürieren. Lauch und Karotten, klein würfelig geschnittene Erdäpfel in restlicher Suppe weich kochen. Speckwürfel und Schwammerl anrösten, alles vermischen und mit Obers und Petersilie vollenden.

INNVIERTLER ERDÄPFELSUPPE

400 g Erdäpfel
¾ l Suppe
50 g durchwachsener Speck
1 Zwiebel
1/8 l Rahm
1 Paar Frankfurter
Salz
Majoran
Muskat
Schnittlauch

Erdäpfel würfelig schneiden und in der Suppe weich kochen (10 Min.). Die Hälfte der Erdäpfel herausnehmen, den Rest pürieren. Speck und Zwiebel fein schneiden und glasig anrösten. Dann mit Rahm, Erdäpfelwürfel und den in Scheiben geschnittenen Würsteln zur Suppe geben und noch 5 Min. ziehen lassen.

ERDÄPFEL-GEMÜSE-SUPPE

150 g Karotten
150 g Sellerie
150 g Erdäpfel
1 l Gemüsefond
TL Majoran
Thymian
Kümmel
1/8 l Rahm
1 EL Distelöl
gehackter Kerbel

Wurzelgemüse in Scheiben schneiden, mit den geviertelten Erdäpfeln in den Gemüsefond geben und 20 Min. köcheln lassen. Die Suppe mit Majoran, Thymian und Kümmel würzen und pürieren. Ev. mit Gemüsefond verdünnen. Mit Rahm und Öl vollenden. Suppe mit gehacktem Kerbel bestreuen.

ERDÄPFEL-KRESSE-SUPPE

4 Bund Brunnenkresse
30 g Blattspinat
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g mehlig-e Erdäpfel
1 l Suppe
½ Becher Creme fraiche
Salz, weißer Pfeffer

Kresse waschen, Stiele abzupfen und einige Blätter zur Garnitur zurückbehalten. Die übrigen Blätter fein hacken. Die fein gehackte Zwiebel und den zerdrückten Knoblauch in Butter glasig dünsten. Erdäpfel in Scheiben schneiden. Mit der Suppe in einen Topf geben, und zugedeckt 20 Min. kochen. Kresse und Spinat begeben und alles pürieren. Mit Creme fraiche vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe wieder erhitzen, jedoch nicht aufkochen. Mit Kresseblättern garnieren.

ERDÄPFEL-RAHM-SUPPE

300 g Erdäpfel
1/8 l Rahm
1 l Suppe
Kümmel
Salz
Lorbeer
Pfefferkörner

Rahm mit kalter Suppe verrühren, Gewürze dazugeben und aufkochen lassen. Die Erdäpfel schälen, blättrig schneiden und in der Suppe 8 Min. kochen. Abschmecken und mit Schnittlauch servieren.

ERDÄPFEL-SELLERIE-SUPPE

300 g mehligke Erdäpfel
300 g Sellerie
Kräutersalz
1 l Suppe
Petersilie
1 Zwiebel
Rahm
30 g Butter

Zwiebel klein schneiden und in Butter anrösten. Erdäpfel und Sellerie klein würfelig schneiden und kurz mitrösten. Mit Suppe aufgießen und 10 Min. kochen lassen. Die Hälfte der Suppe pürieren und zur restlichen Suppe geben. Mit Salz und Rahm abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

ERDÄPFEL-TOPFENSUPPE

1 kleine Zwiebel
20 g Butter
1 Knoblauchzehe
¾ l Suppe
250 g Topfen
4 mehlig Erdäpfel
Kerbel
Petersilie
Schnittlauch
Etwas Obers

Zwiebel in Butter glasig anlaufen lassen und mit Suppe aufgießen. Rohe Erdäpfel und Kräuter begeben und kochen lassen, bis die Erdäpfel weich sind. Dann Topfen dazugeben, passieren, abschmecken und aufmixen. Mit Obers verfeinern und mit Schnittlauch bestreuen.

Warme Vorspeisen vom Erdäpfel (ca. 8 Portionen)

MÜHLVIERTLER LEINÖLERDÄPFEL

400 g Erdäpfel
1/16 l Rahm
1/2 Bund Schnittlauch
Leinöl
Salz, Pfeffer
Muskat
Speckstreifen

Erdäpfel mit der Schale kochen, schälen und zerdrücken. Mit Rahm und Gewürzen vermischen. Schnittlauch und Leinöl begeben und anrichten. Mit Leinöl übergießen, ev. mit Leinsamen bestreuen und mit gebratenen Speckstreifen servieren.

SCHINKENERDÄPFEL

500 g Erdäpfel
20 g Butter
200 g Schinken
1/16 l Sauerrahm
1 Ei
Brösel
Butter
Salz

Erdäpfel kochen, in Scheiben schneiden und salzen. Schinken hacken. Lagenweise Erdäpfel und Schinken in eine gebutterte Form geben und mit Erdäpfel abschließen. Rahm mit Ei versprudeln und darüber gießen. Mit Bröseln Bestreuen, mit Butter betropfen und ½ Std. im Rohr bei 160° backen.

Als Zwischenlage kann man auch mit Speck und Zwiebel gedünstetes Sauerkraut geben.

ERDÄPFEL-TOPFEN-AUFLAUF

1000 g Erdäpfel
2 große Zwiebeln
80 g durchwachsener Speck
Salz
200 g Topfen
1 Ei
¼ l Milch
2 TL Paprika
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
4 TL Brösel
2 EL Butter

Erdäpfel kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Speck klein würfelig schneiden. Speck knusprig braten. Erdäpfel und Zwiebel darin anbraten und salzen. Topfen mit Milch und Ei versprudeln. Paprika und fein geschnittene Kräuter dazugeben. Die abgekühlten Erdäpfel darunter mischen und in eine gebutterte Form geben. Mit Brösel bestreuen und mit Butterflocken besetzen. Bei 200° 45 Min. backen.

ERDÄPFELAUFLAUF

700 g Erdäpfel
100 g Zwiebel
¼ l Rahm
50 g geriebener Käse
200 g Champignons
2 Eier
Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Die Erdäpfel kochen und erkalten lassen. Die Champignons blättrig schneiden, in Butter schwenken. Erdäpfel schälen, reiben, mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch, fein gehackte Zwiebel, Ei und Rahm untermischen. Die Masse in eine gefettete Form geben, mit Champignons und Käse bestreuen. Bei 200° 20 Min. überbacken.

ERDÄPFELPASTETE

TEIG

250 g Mehl
Salz
Muskat
2 EL Wasser
1 Dotter
125 g Butter

FÜLLE

150 g Karotten
500 g Erdäpfel (am Vortag gekocht)
200 g Champignons
100 g Erbsen
Cayennepfeffer
Salz
Muskat
1 Brief Safran
1 EL Milch
¼ l Obers

AUFGUSS

3 Eier
80 g geriebener Käse
Salz
2 Dotter

Das Mehl für den Teig in eine Schüssel geben, Salz und Muskat hinzufügen. Wasser, Dotter und klein geschnittene Butter unterkneten, dann 20 Min. kalt stellen.

Den Teig ½ cm dick ausrollen und 2/3 davon so in eine Backform legen, dass ein 2-3 cm hoher Rand entsteht.

Karotten würfeln und weich kochen. Erdäpfel und Champignons in Scheiben schneiden, mit Erbsen und Karotten mischen. Würzen und dazu den Safran in 1 EL warmer Milch auflösen. Alles auf den Teig verteilen.

Obers mit den Eiern verrühren, Käse und Salz hinzufügen und gut vermengt auf der Füllmasse verteilen.

Den restlichen Teig ausrollen, dass der Forminhalt bedeckt ist. Den Rand des Deckels sorgfältig an den Rand des Bodens drücken.

Dotter mit Einem Spritzer Wasser verrühren, den Deckel damit bestreichen. In der Mitte ein Loch mit 2,5 cm Dm schneiden und die Pastete bei 180° so lange backen, bis der Aufguss über der Fülle stockt (30 – 40 Min.). Aufschneiden und warm servieren.

ERDÄPFEL-LASAGNE

1000 g Erdäpfel
Salz
50 g Bauchspeck
100 g fein geschnittene Zwiebel
1-2 EL Öl
350 g Faschiertes
1 TL Paprika
Muskat
Pfeffer
300 g Tomaten
Butter zum Fetten

AUFGUSS

1 Becher Joghurt
200 ml Obers
2 Eier
2 EL Mehl
etwas Backpulver

Erdäpfel schälen, in feine Streifen schneiden und kurz anbraten, salzen. Den Speck in Würfel schneiden, mit der Zwiebel in Öl anschwitzen. Das Faschierte hinzugeben und ebenfalls dünsten. Mit Paprika, Muskat, Salz und Pfeffer würzen, die Tomaten zufügen und unter Rühren 5 Min. kochen. Eine Form buttern und den Boden mit Erdäpfel belegen, darauf eine Lage Faschiertes geben, wieder Erdäpfel usw. Ins Rohr schieben und 30 Min. bei 180° backen.

Die Zutaten für den Aufguss verrühren, über die Lasagne gießen und nochmals 10 Min. backen.

Dazu grünen Salat servieren.

ERDÄPFEL-SCHINKEN-TOPF

600 g rohe, geschälte, in Scheiben geschnittene Erdäpfel
Fett zum Anbraten
2-4 Knoblauchzehen
Salz
Butter
2 EL Brösel
300 g gekochter Schinken
1/8 l Milch
3 Eier
Muskat
Pfeffer

Die Erdäpfelscheiben im Fett goldgelb anbraten. Die Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und mit einer Messerspitze Salz zerdrücken. Zu den Erdäpfeln geben und gut verteilen. Eine Form fetten und mit Brösel bestreuen. Nacheinander eine Schicht Erdäpfel und Schinken einfüllen. Milch mit Eier versprudeln, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Milch über die Erdäpfel gießen. Bei 180° 40 – 50 Min. backen.

ERDÄPFEL-OMELETTE

500 g Erdäpfel
80 g Schinkenspeck
60 g Öl
2 EL Wasser
Salz, Pfeffer

Die Erdäpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Speck sehr klein würfeln, Öl erhitzen und Speck darin rösten. Erdäpfel zugeben, beidseitig goldbraun braten und salzen. Eier, Wasser, Salz und Pfeffer versprudeln, darüber gießen und bei mittlerer Hitze stocken lassen. Den Rand häufig lockern und die Pfanne schwenken. Anrichten und mit frischen Kräutern servieren.

ERDÄPFELNESTER

600 g mehlig-e Erdäpfel
¼ l Milch
80 g Butter
Salz
Muskat

FÜLLE

1 große Zwiebel
2 EL Butter
je 1 rote und grüne Paprikaschote
100 g Mais
200 g gepökelte, gekochte Rinderzunge oder Schinken
1 EL Ketchup
¼ l Paprikasauce

Erdäpfel schälen, kochen, abseihen, pürieren und mit Butter und Milch zu einem Püree verrühren. Mit Salz und Muskat würzen.

Für die Fülle Zwiebel fein schneiden und in Butter anschwitzen. Die gewürfelten Paprikaschoten und den Mais hinzufügen und 10 Min. dünsten. Dann die in ½ cm großen Zungen- oder Schinkenwürfe dazugeben. Ketchup und Paprikasauce einrühren. 5 Min. kochen lassen.

Das Püree mit dem Dressiersack und einer großen Tülle auf eine feuerfeste Unterlage spritzen, die Fülle darauf verteilen, 3-5 Min. bei 180° backen, mit Petersilie bestreuen und mit Blattsalaten servieren.

G'schmackige Saucen und Füllungen

SAUERRAHMSAUCE MIT SPECK

1 kleiner Bund Petersilie
50 g Bauernspeck
1 EL gehackte, rote Zwiebel
¼ l Rahm
Salz, Pfeffer

Rahm mit Petersilie, gehackter Zwiebel und geröstetem Speck verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

PIKANTE KNOBLAUCHSAUCE

1 Becher Joghurt
2 EL Sauerrahm
4-5 zerdrückte Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten vermischen und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Würzige KRENSAUCE

½ Becher Rahm
½ Becher Joghurt
geriebener Kren, Kräutersalz
Zitronensaft

Zutaten vermischen, abschmecken und schaumig rühren.

BLAUE KÄSESAUCE

50 g Österzola
4 EL Creme fraiche
etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Österzola mit Creme fraiche und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZWIEBEL-SPECK-BUTTER

50 g Zwiebel
50 g Speck
100 g weiche Butter
Salz, Pfeffer

Zwiebel und Speck glasig dünsten, erkaltet mit Butter vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

KRÄUTERBUTTER

4 EL fein gehackte Kräuter (Petersilie, Basilikum, Estragon, Schnittlauch, ...)

Zitronensaft

Cayennepfeffer

1 zerdrückte Knoblauchzehe

100 g weiche Butter

Salz, Pfeffer

Kräuter mit Zitronensaft, Cayennepfeffer und Knoblauch unter die Butter rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

KAVIAR-SHRIMPS-FÜLLE FÜR OFENKARTOFFELN

200 g Topfen
50 g Zwiebel
1 Becher Sauerrahm
100 g Shrimps
Salz
Zitronensaft
Kaviar

Topfen mit Rahm, Salz, Zitronensaft vermengen, Zwiebel klein hacken und untermischen, abschmecken und in die Kartoffeln füllen, die Shrimps auf die Füllungen verteilen und je einen TL Kaviar darüber geben. Mit Dille garnieren.

Bunte EIERFÜLLUNG FÜR OFENKARTOFFELN

4 Eier

Salz, Pfeffer

Paprikapulver

Kräuterbutter

100 g Eierschwammerl

roter und grüner Paprika

gemischte Kräuter

Eier mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren und mit der Kräuterbutter vermischen. In eine gebutterte Schüssel geben und im Wasserbad stocken lassen. Den fertigen Eierstich im Würfel schneiden und mit den kleingehackten, gerösteten Eierschwammerl, Paprikawürfel und den gehackten Kräutern vermischen. Die Fülle in die Kartoffeln geben.

PILZFÜLLUNG FÜR OFENKARTOFFELN

50 g Zwiebel
20 g Butter
150 g gekochter Schinken
180 g Eierschwammerl
4 Eier
100 g geriebener Gouda
6 EL Obers
je 1 EL gehackte Petersilie und Schnittlauch
Salz, Pfeffer
Muskat

Gehackte Zwiebel in Fett glasig rösten. Den gewürfelten Schinken und die Schwammerl zufügen, kurz mitbraten. Abgekühlte Masse mit Eiern, Gouda, Obers und Kräutern mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Gefüllte Erdäpfel in eine Auflaufform geben und im Rohr bei 180° überbacken.

Die Erdäpfelbeilage

ERDÄPFELNOCKERL

750 g mehligte Erdäpfel
150 g Weißbrot
1/8 l Milch
2 Eier
Salz, Pfeffer
Muskat
60 g Butter
ev. 2-3 EL Mehl
Butter zum Anbraten

Erdäpfel kochen, schälen auskühlen lassen und reiben. Brot in warmer Milch einweichen und mit den Eiern zu den Erdäpfeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit der flüssigen Butter zu einer Masse verarbeiten. Die Masse soll gut binden, ansonsten Mehl dazu geben. Mit einem Kaffeelöffel kleine Nockerl vom Teig abstechen und in Salzwasser kochen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, herausnehmen und abschrecken. Dann gut abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter erhitzen, die Nockerl hinzufügen, salzen und leicht anbraten.

ERDÄPFELSPATZEN

800 g Erdäpfel
60 g Schweineschmalz
40 g Zwiebel
Salz, Pfeffer
600 g Mehl
Öl
Salz
300 ml Wasser
gehackte Petersilie

Erdäpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden und in das heiße Schmalz geben. Etwas später die fein gehackte Zwiebel dazu geben, salzen, pfeffern und im Rohr langsam goldbraun backen. Die Scheiben öfters umdrehen.

In der Zwischenzeit aus dem Mehl, Öl, Salz und Wasser einen Nockerl Teig machen. Dann Nockerl abstechen, in Salzwasser kochen, abseihen und abschrecken. Nun zu den gebratenen Erdäpfeln geben, gut durchrühren und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

SCHUPFNUDELN

1000g mehlig-e Erdäpfel
Salz
Muskat
1 Ei
4-6 gehäufte El Mehl
reichlich Salzwasser
1-2 EL Schmalz

Erdäpfel am Vortag in der Schale kochen, schälen und auskühlen lassen.
Am nächsten Tag reiben, mit Salz und Muskat würzen und zusammen mit dem Ei und Mehl zu einem Teig kneten. Mit den Fingern Teigstücke abzupfen und durch beide Handflächen rollen, bis sie an den Enden spitz zulaufen. Sofort in kochendes Salzwasser geben und so lange ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Heraus nehmen und gut abtropfen lassen. Schmalz erhitzen und die Schupfnudeln auf allen Seiten anbraten.

ERDÄPFELROSEN

1000 g Erdäpfel
Salz
Muskat
1/8 l Milch
40 g Butter
200 g Erbsen oder 50 g Tomatenmark
1 Bund fein gehackter Kräuter

Erdäpfel schälen, vierteln und in Salzwasser 40 Min. kochen. Wasser abgießen und mit kochender Milch, Salz und Butter aufschlagen. Mit pürierten Erbsen oder Tomatenmark einfärben. In einen Spritzbeutel füllen und auf einem Blech zu Röschen spritzen. Anschließend 5 Min. überbacken.

BUNTE ERDÄPFELPÜREES

GRÜN

600 g Erdäpfel
400 g gekochte Erbsen
50 g Butter
¼ l Milch
Salz, Pfeffer
Muskat, Zitronenmelisse

Gekochte Erdäpfel und Erbsen passieren mit Milch aufgießen, Butter dazugeben und würzen.

WEIß-GRÜN

1000 g Erdäpfel
50 g Butter
¼ l Milch
Salz, Pfeffer
Muskat
Je 1 EL Schnittlauch, Thymian und Petersilie

Gekochte Erdäpfel passieren, Butter und Milch begeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kräutern würzen.

ORANGE

600 g Erdäpfel
400 g Karotten
50 g Butter
¼ l Milch
Salz, Pfeffer
Muskat, Kerbel

Gekochtes Gemüse passieren, Butter und Milch zugeben und würzen.

ROT

800 g Erdäpfel
2-3 geschälte Tomaten
50 g Butter
¼ l Milch
Salz, Pfeffer
Muskat, Basilikum

Erdäpfel und Tomaten passieren, Butter und Milch beimengen und würzen.

SUPPENERDÄPFEL

600 g Erdäpfel
80 g Zwiebel
3 Knoblauchzehen
100 g Karotten
80 g gelbe Rüben
80 g Peterwurz
50 g Butter
300 ml Suppe
Salz, Pfeffer
Majoran
80 g Lauch
Petersilie
Schnittlauch

Erdäpfel klein würfelig schneiden. Die in Streifen geschnittene Zwiebel, den gehackten Knoblauch, das klein würfelig geschnittene Wurzelwerk in der Butter anrösten. Kartoffeln und Suppe beifügen, weich kochen und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

MAJORANERDÄPFEL

600 g Erdäpfel
60 g Butter
60 g Zwiebel
60 g Mehl
300 ml Suppe
Salz, Pfeffer
Frischer Majoran
1/8 l Obers

Erdäpfel in Würfel schneiden und in Salzwasser kernig weich kochen.

Die fein geschnittene Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Mehl stauben und mit Suppe aufgießen. Nun die Kartoffeln beifügen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Das Obers einrühren und noch leicht kochen lassen, bis es eine sämige Konsistenz hat.

SPECKERDÄPFEL

600 g kleine Erdäpfel
1/16 l Obers
100 g Speck
100 g Zwiebel
100 g grüne und rote Paprikaschoten
Salz
Knoblauch

Die Erdäpfel in Salzwasser kochen, schälen und in Öl langsam braten. Wenn die Kartoffeln braun sind, gießt man das Öl ab und fügt den in Würfel geschnittenen Speck und die in Streifen geschnittene Zwiebel und Paprika bei. Nun alles durchrösten und mit Salz und Knoblauch abschmecken.

ERDÄPFEL NACH HAUSFRAUENART

1200 g Erdäpfel
1 mittelgroße Zwiebel
1 EL Butter
150 g gekochter Schinken
½ l Milch
Salz, Pfeffer
Muskat
Cayennepfeffer
30 g Stärke
2 EL Milch
50 g fein geriebener Emmentaler
Endiviensalat

Erdäpfel 10 Min. kochen, dann schälen und warm stellen. Die Zwiebel fein würfeln und in einem großen Topf in Butter anschwitzen. Die Erdäpfel und den in feine Streifen geschnittenen Schinken dazugeben und alles gut durchrühren. Die Milch erhitzen und dazugießen. Nach Geschmack würzen und so lange kochen lassen, bis die Erdäpfel ganz weich sind. Sie dürfen aber nicht zerfallen. Die Stärke mit 2 EL Milch anrühren, darunter mischen und noch 5 Min. mitkochen lassen.

In eine Schüssel füllen, mit dem Käse bestreuen, den in Streifen geschnittenen Salat zugeben und servieren.

Passt gut zu gekochtem Rindfleisch oder auch mit Salat als Beilage.

RÖSTI

1000 g Erdäpfel
½ Zwiebel
100 g Butter
Salz, Pfeffer
Paprika
1 Bund Petersilie

Erdäpfel mit der Schale nicht zu weich kochen, auskühlen lassen, dann schälen und grob reiben. Die Zwiebel sehr fein schneiden und in einer Pfanne mit zerlassener Butter rösten. Die geriebenen Erdäpfel würzen und gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Mit einer Schaufel etwas andrücken und 3-5 Min. braten lassen, dann wenden und die andere Seite braten. Rösti müssen außen knusprig sein. Mit Petersilie bestreut servieren.

MÜHLVIERTLER ALMKNÖDEL

800 g mehliges Erdäpfel
100 g Mehl
2 Dotter
Salz, Pfeffer
Muskat
160 g grobes Kalbsbrät
1 kleiner Bund Petersilie
Stärke
Butter zum Fritzen
200 ml Obers
100 g geriebener Emmentaler
Cayennepfeffer

Erdäpfel schälen, kochen passieren und gut ausdampfen lassen.

Zu den ausgekühlten Erdäpfeln Mehl, Dotter, Salz, Muskat und ev. Pfeffer geben. Das Ganze zu einem festen Teig verkneten.

Brät mit der fein gehackten Petersilie vermischen und nussgroße Kugeln formen, die rundherum leicht angebraten werden.

Den Teig in Stücke teilen, die Fleischbällchen damit umhüllen und zu Knödeln formen. In etwas Stärke rollen und in Salzwasser bei 90° ziehen lassen. Wenn die Knödel schwimmen (nach ca 5 Min.), herausnehmen und in eine gebutterte Form setzen, mit Obers übergießen, darüber Käse und Cayennepfeffer streuen. Im Rohr bei 200° backen, bis der Käse geschmolzen ist.

RÄUBERKNÖDEL

500 g rohe, geriebene Erdäpfel
500 g gekochte, geriebene Erdäpfel
1-2 Eier
100 g geröstete Semmelwürfel
2-3 EL Grieß
Salz

Alle Erdäpfel werden mit den Eiern, Semmelwürfeln und Grieß zu einem Teig geformt und in kochendem Salzwasser 10 Min. gegart.

Als Beilage zu Geselchtem oder Schweinebraten.

ERDÄPFEL-BRIOCHE

1000 g mehliges Erdäpfel

2 Eier

Salz, Pfeffer

Muskat

Butter zum Fetten

12 kleine Pastetenformen oder aus Alufolie geformte Becher

12 Würfel würziger Hartkäse zu je 20 g

80 g Butter

50 g Brösel

Erdäpfel schälen, kochen, passieren und im Rohr bei 120° 10 Min. ausdampfen lassen.

Eier beigeben und einen festen Teig rühren, salzen und würzen.

Von der Masse 1 Drittel abstechen und davon 12 kleine Kugeln formen, aus dem Rest 12 größere Kugeln formen. Die großen Kugeln in die gebutterten Formen setzen, mit einem Messer ein 1 cm tiefes Kreuz einschneiden, je 1 Stück Käse eindrücken und die kleinen Kugeln darauf setzen. Mit flüssiger Butter bestreichen, mit Brösel bestreuen und im Rohr bei 200° 15 Min. backen, bis die Oberfläche knusprig braun ist.

ÜBERBACKENE ERDÄPFELSCHNITTEN

1000 g festkochende Erdäpfel
1/8 – 1/4 l Milch
Salz
Muskat
1/2 TL Kümmel
2 EL Butter
1 Knoblauchzehe
1/8 l Obers
100 g würziger, geriebener Käse
Paprika

Die Erdäpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Milch erhitzen und die Erdäpfel darin 15 Min. zugedeckt ziehen lassen, mit Salz, Kümmel und Muskat würzen. Die Butter mit der zerdrückten Knoblauchzehe vermischen und eine Form damit ausfetten. Die Erdäpfelscheiben hinein schichten, mit Milch und Obers anfüllen und im Rohr bei 200° backen, bis die Erdäpfel ganz weich sind. Nun den Käse darüber verteilen und mit etwas Paprika überziehen. Die Form nochmals ins Rohr stellen, mit Oberhitze überbacken, bis sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat.

ERDÄPFELROULADE

1000 g mehliges Erdäpfel
200 g griffiges Mehl
3 Dotter
1 EL Butter
Salz
Muskat
100 g Speck
100 g Zwiebel
3 Knoblauchzehen
120 g Grammeln
1 EL Petersilie
Majoran
Thymian
Salz, Pfeffer

Die Erdäpfel mit der Schale kochen, sofort schälen und grob zerstampfen. Dann das Mehl, die Dotter, die zerlassene Butter, Salz und Muskat dazugeben. Mit der Hand rasch zu einem Teig kneten und 40 x 25 cm groß ausrollen.

Während die Erdäpfel kochen werden der fein geschnittene Speck, die fein gehackte Zwiebel, der Knoblauch und die fein gehackten Grammeln bei schwacher Hitze geröstet.

Zum Schluss die Petersilie beifügen und das Ganze auf dem Teig verteilen und würzen.

Einrollen und in eine kochfeste Folie wickeln. In ein Geschirrtuch wickeln, zusammenbinden und 45 Min. kochen.

Auswickeln und in fingerdicke Scheiben schneiden.

Der Erdapfel als Hauptgericht (ca. 6 Port.)

GEFÜLLTE ERDÄPFEL-SPECKKLAIBCHEN

TEIG

1000 g Erdäpfel
220 g griffiges Mehl
60 g Butter
1 Ei
Salz
Muskat
Grieß nach Bedarf

FÜLLE

500 g Hamburger Speck
150 g Zwiebel
½ Bund Petersilie
Knoblauch
Salz, Pfeffer
Paprika

TEIG

Erdäpfel in der Schale kochen, schälen, heiß passieren, mit Butter, Eier, Salz, Muskat und Mehl vermischen, aber nicht kneten. Falls notwendig, Grieß untermischen.

FÜLLE

Zwiebel und Speck klein würfelig schneiden, Petersilie hacken und Knoblauch pressen. Zwiebel und Speck anrösten, würzen, Petersilie und Knoblauch begeben.

Teig 1 cm dick ausrollen, oval ausstechen, mit Speckfülle belegen, Rand mit Ei bestreichen, mit gleich großem Teigstück bedecken, Rand gut andrücken, in Fett beidseitig goldgelb backen, 2 mal Schräg durchschneiden, mit warmem Krautsalat anrichten, mit Zwergtomate und Petersilie garnieren.

ERDÄPFEL-SCHINKENLAIBCHEN

1000 g Erdäpfel
200 g Schinken
1 Ei
Salz, Pfeffer
Majoran
2 Knoblauchzehen
50 g Zwiebel
100 g Mehl
Fett zum Backen

Gekochte Erdäpfel noch heiß schälen, mit der Gabel zerdrücken, klein geschnittenen Schinken, Ei, zerdrückte Knoblauchzehen, klein geschnittene Zwiebel, Salz, Majoran, Pfeffer und Mehl dazugeben und gut vermengen. Kleine Laibchen formen, flach drücken und im heißen Fett backen.
Mit Blattsalat servieren.

KRÄUTERERDÄPFEL MIT PFIFF

6 große, festkochende Erdäpfel
2 EL Kümmel
2 Dotter
2 EL frische, gehackte Kräuter
1/8 l Milch
30 g Butter
Pfeffer
Muskat
1 TL scharfer Senf
1/2 TL Curry
12 hart gekochte Eier

Erdäpfel gut waschen und mit der Schale in Kümmelwasser 25 Min. garen. Etwas abkühlen lassen, der Länge nach halbieren und das Innere mit einem Teelöffel so weit herauslösen, dass nur ein 1/2 cm dicker Rand stehen bleibt.

Erdäpfelhälften nebeneinander in eine Form setzen. Das ausgelöste Erdäpfelinnere zerstampfen, mit Dotter, Kräuter, Milch und Butter mischen und mit Pfeffer, Muskat, Senf und Curry abschmecken. Eier schälen und in die ausgehöhlten Hälften setzen. Die Erdäpfelmasse darüber geben. Im Rohr bei 200° 15 – 20 Min. backen.

SAUERKRAUT-ERDÄPFELPUFFER MIT BRATAPFEL

200 g geschälte Erdäpfel
200 g Sauerkraut
3 EL Rahm
2 Eier
3 TL Dinkelmehl
50 g fein gehackte Zwiebel
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
gehackte Petersilie
Basilikum
Kümmel
Maiskeimöl zum Braten
6 kleine Äpfel

Die Erdäpfel in das Kraut reiben und laufend umrühren. Die restlichen Zutaten darunter mengen. Aus der Masse kleine Laibchen formen und in Öl zart braten.

Die Äpfel in eine gefettete Pfanne geben, mit Butter bestreichen und im Rohr braten.

SCHWAMMERLSTRUDEL MIT ERDÄPFEL UND ROCCOLI

200 g glattes Mehl
ein Schuss Essig
Salz
2 EL Öl
Öl zum Besteichen
300 g Eierschwammerl
150 g Zwiebeln
40 g Öl
ein Bund Petersilie
300 g Broccoli
300 g mehliges Erdäpfel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 Eier
Cayennepfeffer
Geröstete Eierschwammerl
Rote Paprikastückchen zum Garnieren.

Aus Mehl, Öl, Salz, Essig und lauwarmes Wasser nach Bedarf einen geschmeidigen Teig bereiten, zu einer Kugel formen, auf einen mit Öl bestrichenen Teller legen und an der Oberfläche ebenfalls mit Öl besteichen. Bei Zimmertemperatur 30 Min. rasten lassen. Broccoli in Röschen teilen, in Salzwasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Petersilie fein hacken, Zwiebel ebenfalls fein hacken. Schwammerl blättrig schneiden. Zwiebel in Öl goldgelb rösten, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen und die Eier dazu geben. Die Masse kurz stocken und erkalten lassen.

Den Teig dünn ausrollen und dann so dünn wie möglich ausziehen. Die dicken Teigblätter abzupfen.

Die Schwammerl der Länge nach darauf verteilen und mit den Erdäpfeln und den Broccoliröschen belegen. Mit Cayennepfeffer würzen und einrollen.

Den Strudel auf ein geöltes Blech legen, an der Oberfläche mit Butter bestreichen und bei 220° 25 Min. backen. Noch heiß portionieren, anrichten und mit Kräutersauce servieren.

ERDÄPFEL-PIZZAS

1 P. Germ
300 g Mehl
Salz
9 EL Öl
Mehl zum Ausrollen
1000g festkochende Erdäpfel
100 g Zwiebel
1 großer Zweig Rosmarin
2 Lorbeerblätter
Pfeffer aus der Mühle
5 TL Tomatenmark
200 g Pizzakäse
80 g Speck

Germ in 100 ml warmen Wasser auflösen. Mehl mit 1 TL Salz und 1 ½ EL Öl in eine Schüssel geben. Germwasser zugießen und gut durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

Inzwischen Erdäpfeln schälen. In 5 cm große Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken. Die Nadeln vom Rosmarin abstreifen. In einer Großen Pfanne 5 EL Öl erhitzen, Erdäpfel, Zwiebel und Rosmarin hineingeben. Lorbeer mit den Händen fein zerreiben und dazugeben. Erst bei starker Hitze 5 Min. unter gelegentlichem Rühren anbraten, dann bei mittlerer Hitze weiterbraten, bis die Erdäpfel goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 – 6 Formen mit dem übrigen Öl einfetten. Teig nochmals kurz durchkneten und in 4 – 6 Stücke teilen. Jeden Teil auf einer bemehlten Fläche zu einem 20 cm großen Kreis ausrollen und in die Formen geben. Den überlappenden Rand nach innen einschlagen und leicht andrücken. Tomatenmark auf die Böden streichen. Käse in Scheiben schneiden und darauf legen. Erdäpfel gleichmäßig verteilen. Speck in Streifen schneiden und darauf legen. Formen in den kalten Ofen schieben, auf 220° schalten und die Pizzas 20 Min. backen. Sofort Servieren.

ERDÄPFELTEIG FÜR KNÖDEL

750 g mehlig-e Erdäpfel
50 g Grieß
200 g griffiges Mehl
1-2 Eier
Salz
Ev. 20 g flüssige Butter

Die Erdäpfel entweder am Vortag kochen oder noch heiß verarbeiten.
Erdäpfel schälen, pressen oder reiben. Rasch alle Zutaten untermengen, einen geschmeidigen Teig kneten und sofort verarbeiten, da er sonst zäh wird.

HASCHEEKNÖDEL

Pro Person 40 – 50 g faschirtes Fleisch (1/2 Schwein, 1/2 Rind bzw. Lamm)
Salz, Pfeffer
Majoran
Neugewürz
rohe oder geröstete Zwiebel
Knoblauch
gehackte Petersilie

Alles gut vermischen.

SPECKKNÖDEL

Pro Person 40 – 50 g klein geschnittenen Speck
Salz
Paprika

Der Teig wird zu einer Rolle geformt, gleichmäßige Stücke herunter geschnitten und der Füllknödel damit umhüllt und in kochendem Salzwasser 15 – 20 Min. gekocht.
Dazu serviert man Natursaftl und Stöcklkraut oder warmen Krautsalat.
Man kann die Knödel auch kleiner formen und mit Mischblattsalaten als Vorspeise anrichten.

GRAMMELKNÖDEL

Pro Person 40 – 50 g Grammeln
Zwiebel
Salz, Pfeffer
Majoran

Klein gehackte Zwiebel anrösten, Grammeln noch etwas mitrösten, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

ERDÄPFELROLLE

800 g geschälte, mehlig-e Erdäpfel
100 g Erdäpfelstärke
2 Dotter
Salz, Pfeffer
Muskat
1 Handvoll Brösel
100 g zerlassene Butter

FÜLLE

400 g Faschiertes
100 g Zwiebel
2 Eier
Kräuter
Kren
Senf
Salz
Cayennepfeffer

Erdäpfel kochen und auskühlen lassen.

Aus den Zutaten für die Fülle einen Fleischteig bereiten, pikant würzen.

Die kalten Erdäpfel durch die Presse drücken, und mit der Stärke, Dottern und Gewürzen zu einem festen Teig kneten.

8 gleiche Teile schneiden und auf einem mit Bröseln bestreuten Tisch möglichst rechteckig, ½ cm dick ausrollen. Mit Fleischmasse bestreichen und einrollen. In eine gebutterte Form setzen und mit Butter bestreichen. Bei 200° 30 Min. backen, ev. nochmals mit Butter bestreichen.

ERDÄPFEL-FORELLENAUFLAUF

600 g festkochende Erdäpfel
400 g Forellenfilet
Salz, Pfeffer
Muskat
Worcestersauce
Zitronensaft
1 kleine Zwiebel
Butter
1 kleiner Bund Dill
3 Eier
¼ l Rahm

Die Erdäpfel in der Schale nicht zu weich kochen, noch warm schälen und in nicht zu kleine Würfel schneiden. Eine Form ausbuttern und die Hälfte der Erdäpfel darin verteilen. Fischfilet in Streifen schneiden und mit Worcestersauce, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen. Zwiebel fein schneiden, in Butter dünsten, dann Fisch hinzu geben und mit der Hälfte des fein geschnittenen Dill bestreuen. Den Fisch unter Schwenken andünsten und dann auf den Erdäpfeln verteilen. Den Rest der Erdäpfel darauf geben. Die Eier mit dem Rahm verquirlen, Salzen und darüber gießen. Mit Alufolie abdecken und so lange im Rohr bei 180° garen, bis die Sauce gestockt ist. Vor dem Servieren mit dem restlichen Dill bestreuen. Dazu Blattsalate reichen.

SPINAT-KÄSE-ERDÄPFEL

1200 g Erdäpfel
4 Eier
500 g Blattspinat
50 g Butter
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer
¼ l Milch
30 g Mehl
80 g Reibkäse
Paprika
Muskat

Die ungeschälten Erdäpfel in Salzwasser 20 Min. kochen. Etwas abkühlen lassen, schälen, halbieren und so aushöhlen, dass ein ½ cm dicker Rand bleibt. Die entnommene Erdäpfelmasse klein schneiden und beiseite stellen. Die Eier hart kochen und Würfeln. Den Spinat blanchieren, abschrecken und etwas zerkleinern.

In einer Pfanne einen Teil der Butter zerschmelzen und die fein gehackte Zwiebel darin glasig dünsten. Spinat und Erdäpfelmasse hinzufügen, salzen und pfeffern, vom Feuer nehmen.

Milch erhitzen und unter ständigem Rühren das Mehl darüber sieben. Den Käse in der heißen Milch auflösen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika würzen. Die Käsesauce vorsichtig mit der Erdäpfelmasse mischen .

Die Erdäpfelhälften in eine gefettete Form setzen und mit der Masse füllen. Im Rohr bei 200° 15 Min. backen, dann mit den Eiwürfeln bestreuen.

ERDÄPFELGULSCH

60 g Fett
300 g Zwiebel
50 g Paprika
Salz
Kümmel
Essig
50 g Tomatenmark
1500 g Erdäpfel

Grob gehackte Zwiebel in Fett rösten, Paprika, Essig, groß würfelig geschnittene Erdäpfel zugeben und Gewürze und Tomatenmark unterrühren. Mit Wasser aufgießen, bis die Erdäpfel leicht bedeckt sind. Weich dünsten, abschmecken und anrichten.

Mit angerösteten Speckwürfel und Paprikastreifen garnieren.

ERDÄPFEL-CORDON BLEU

600 g mehlig Erdäpfel
100 g Mehl
2 Dotter
Salz, Pfeffer
Muskat
100 g Brösel
4 Scheiben Schinken
4 Scheiben Käse
Butter
1 Zitrone
Petersilie

Erdäpfel kochen, schälen und über Nacht zugedeckt stehen lassen.

Die Erdäpfel passieren und mit Mehl, Dotter und Gewürzen zu einem festen Teig verarbeiten.

Auf einer Arbeitsplatte die Hälfte der Brösel aufstreuen, die Masse darauf zu einer 10 cm dicken Rolle verarbeiten. Davon 4 gleich große Scheiben schneiden und diese ½ cm dick ausrollen. Jeden Teil mit einer Scheibe Schinken und Käse belegen und zusammenklappen.

Die Ränder fest andrücken und in den restlichen Bröseln wenden.

Im Fett schwimmend backen, herausnehmen und mit zerlassener Butter bepinseln.

Mit Zitronenspaltern und Petersilie servieren.

Ev. Preiselbeeren oder Tomatensauce dazu reichen.

ERDÄPFEL-RINDFLEISCHTOPF

700 g Rindfleisch
300 g Karotten
200 g Lauch
200 g Sellerie
700 g Erdäpfel
Nelken
Salz, Pfeffer
1 Lorbeerblatt
150 g Zwiebel

Das Fleisch in 1,5 l kochendes Salzwasser geben und 1 ½ Std. zugedeckt weich kochen. Inzwischen Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebel und Erdäpfel in große Stücke schneiden. Zum Fleisch geben, Lorbeer und Nelken zufügen, die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Ganze noch 30 Min. garen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse anrichten. Mit etwas Suppe übergießen.

ERDÄPFEL-LAMM-EINTOPF

500 g Erdäpfel
300 g Lammschulter 300 g Zwiebel
20 g Fett
¼ l Suppe
300 g Kohl
Thymian
Gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

Zwiebel schneiden und in Fett andünsten. Das würfelig geschnittene Fleisch dazu geben, mit Suppe aufgießen, würzen und 20 Min. dünsten. Dann die würfelig geschnittenen Erdäpfel dazu geben, weiter dünsten und nach 5 Min. den geschnittenen Kohl zugeben. Fertig dünsten, abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

ERDÄPFEL-SAUERKRAUT-TOPF

100 g Bauchspeck
1 großer EL Schmalz
500 g Schweinsschulter
Salz, Pfeffer
Muskat
Scharfer Paprika
¾ l Suppe
500 g Sauerkraut
800 g festkochende Erdäpfel
Wasser
Pfeffer aus der Mühle

Den Speck in Streifen schneiden und im Fett etwas anbraten. Fleisch in große Würfel schneiden, dazu geben und mit Pfeffer, Paprika und Muskat würzen. Suppe zugießen und zugedeckt 30 Min. leicht kochen. Das Kraut und die gewürfelten Erdäpfel zugeben, durchrühren und weitere 30 Min. dünsten. Abschmecken und in einer Schüssel anrichten. Mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

TRUTHAHNSCHNITZEL MIT ERDÄPFELKRUSTE UND KRÄUTERSAUCE

6 Truthahnschnitzel
4 EL Mehl zum Wenden
600 g vorwiegend festkochende Erdäpfel
60 g Mehl
3 Eier
Salz, weißer Pfeffer
gemahlenen Rosmarin
Öl

SAUCE

150 g Zwiebel
40 g Butter
1/8 l Weißwein
1 Beche Creme fraiche
2 EL Maizena
Salz
1 Bund Petersilie
Schnittlauch
Basilikum
Kresse
Fond zum Aufgießen

Schnitzel mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und in Mehl wenden. Rohe Erdäpfel schälen und grob raspeln. Die Masse mit Ei und Mehl vermengen. Die Schnitzel mit der Erdäpfelmasse umhüllen, wobei eine ½ cm dicke Schicht am Schnitzel bleiben sollte. Im heißen Öl schwimmend backen. Mit Kräutersauce und Salaten der Saison anrichten.

RUSTIKALES ERDÄPFELPFANDL

750 g Erdäpfel
200 g gekochter Speck
1 große Zwiebel
Fett zum Anbraten
100 – 200 g Bratenreste von Rind oder Schwein
200 g gekochter Schinken
4 Eier
Salz
Muskat
Petersilie

Erdäpfel kochen, schälen und erkalten lassen.

Speck und Zwiebel würfeln und in Fett anschwitzen. Die in Würfel geschnittenen Erdäpfel, Braten und Schinken zugeben und gut anbraten. Die Eier aufschlagen, mit Salz und Muskat würzen, Petersilie begeben, über den Pfanneninhalt gießen und stocken lassen.

Heiß aus der Pfanne servieren.

Süßes vom Erdapfel

ERDÄPFELKUCHEN MIT ARANZINI

250 g gekochte, mehlig-e Erdäpfel
50 g Rosinen
1 Stamerl Rum
4 Eier
geriebene Zitronenschale
Salz
80 g Mehl
20 g Stärke
20 g Backpulver
150 g geriebene Haselnüsse
50 g Aranzini
Fett und Mehl für die Form
50 g Kristallzucker
100 g Staubzucker

Gekochte Erdäpfel durch die Presse drücken. Dotter gut schaumig rühren, Zitronenschale dazu geben, sowie Salz und Staubzucker. Mehl und Stärke mit Backpulver vermischen und mit den Erdäpfeln, der Dottermasse und den geriebenen Haselnüssen verrühren. Aranzini fein hacken und mit den in Rum getränkten Rosinsn unterziehen. Eiklar mit Kristallzucker steif ausschlagen und unterziehen. Den Teig in eine gut gefettete und bemehlte Form füllen und bei 200° backen. In der Form auskühlen lassen.

ERDÄPFEL-SCHOKOLADEKUCHEN

200, g mehliges Erdäpfel
50 g Schokolade
4 Eier
125 g Butter
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
Ingwerpulver
Zimt
80 g gemahlene Haselnüsse
150 g Mehl
Backpulver
1/16 l Milch

Erdäpfel schälen, roh reiben, soviel Wasser wie möglich auspressen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, die übrigen Gewürze zufügen und nacheinander die Eier unterrühren. Zum Schluss geriebene Schokolade und Erdäpfel zufügen. In eine Form füllen und bei 180° 50 Min. backen.

Kuchen mit Schokoladenglasur überziehen.

ERDÄPFEL-NUSSTORTE

600 g mehlig-e Erdäpfel
200 g Staubzucker
8 Eier
Zimt
Salz
130 g Walnüsse
2 EL geriebene Mandeln

GLASUR
250 g Staubzucker
Zitronensaft
2 Eiklar

Die Erdäpfel am Vortag kochen.

Am nächsten Tag fein reiben. Zucker mit den Dottern schaumig rühren und mit der Erdäpfelmasse vermischen. Fein gehackte Walnüsse und Zimt unterrühren. Eiklar mit Salz zu Schnee schlagen und vorsichtig unterziehen. Eine Form mit Butter fetten und mit geriebenen Mandeln ausstreuen. Bei 170° 80 Min. backen. Im Rohr auskühlen lassen.

GLASUR

Zucker, Eiklar und Zitronensaft verrühren. Die kalte Torte damit überziehen.

ERDÄPFELKIPFERL

400 g gekochte, kalte Erdäpfel
400 g Mehl
1 P. Backpulver
100 g kalte Butter
100 g Staubzucker
2 Eier
Marmelade

Erdäpfel auf ein Brett reiben, Mehl und Backpulver vermischen und mit der Butter verbröseln. Staubzucker, Eier und Erdäpfel dazumischen und rasch zu einem glatten Teig verkneten.

½ cm dick ausrollen, Dreiecke von 12 cm Seitenlänge ausschneiden, mit Marmelade belegen, zusammenrollen und Kipferl formen.

Bei 180° 20 Min. backen und warm anzuckern.

ERDÄPFEL-ZWETSCHKEN-SCHNITTE

800 g mehliges Erdäpfel
Salz
4 Dotter
80 g Kartoffelstärke
geriebene Zitronenschale
2-3 Spritzer Vanillearoma
30 g Butter
2 EL Brösel
2 EL geriebene Nüsse
600 g Zwetschken
120 g Zucker
90 g Butter
Zimt

Die geschälten Erdäpfel in Salzwasser weich kochen, abseihen, ausdampfen lassen und passieren. Dotter, Stärke, Zitronenschale und Vanillearoma zu den Erdäpfeln geben und das Ganze zu einem Teig verrühren.

Ein Blech mit Butter fetten und den Teig darauf verteilen. Brösel mit Nüssen vermischen und darüber streuen. Die Zwetschken halbieren und entkernen. Den Teig damit dicht belegen, dabei die Spitzen leicht in den Teig drücken. Mit der Hälfte des Zuckers bestreuen.

Bei 180° 40-50 Min. backen.

Butter schmelzen, den restlichen Zucker und Zimt einrühren und über den fertigen Kuchen gießen. Heiß servieren.

ERDÄPFELSTRUDEL MIT ROSINEN

160 g Butter
160 g Zucker
1 P. Vanillezucker
6 Eier
350 g mehlig Erdäpfel gekocht und passiert
1/8 l Rahm
Salz
160 g Rosinen
Brösel
Butter

Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Dotter nach und nach einmengen.

Erdäpfel, Rahm, Salz und Schnee dazu geben.

Diese Füller auf einen fein ausgezogenen Strudelteig streichen, Rosinen und Brösel darauf streuen. Den Strudel einrollen, in eine gebutterte Form schneckenförmig legen, mit zerlassener Butter bestreichen und bei starker Hitze 30 – 45- Min. backen.

ERDÄPFEL-MAULTASCHEN

TEIG

800 g mehliges Erdäpfel
2 Dotter
120 g Mehl
Salz
Muskat
1-2 EL Stärke

FÜLLE

4 mittelgroße Äpfel
150 g Topfen
120 g Zucker
100 g in Rum getränkte Rosinen
100 g geriebene Haselnüsse
Zimt
100 g geschmolzene Butter
Staubzucker

Erdäpfel durch eine Presse drücken, mit Dotter und Mehl zu einem Teig verarbeiten und salzen. Zu einer 5-7 cm dicken Rolle formen und in 8 gleiche Stücke teilen. Diese ½ cm dick ausrollen. Wenn die Masse zu stark klebt, kann man mit Stärke Abhilfe schaffen. Die Äpfelschalen, entkernen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Mit Topfen, Zucker, Rosinen und Nüssen vermischen, mit Zimt würzen. Die Masse nun auf die Teigstücke verteilen, Fladen zusammenrollen und in eine gebutterte Form setzen. Mit zerlassener Butter bestreichen und bei 200° 40 Min. backen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

ERDÄPFEL-PALATSCHINKEN

600 g Erdäpfel
30 g Mehl
1/10 l Rahm
6 Eier
Salz
Butter

FÜLLE

Apfelmus oder ¼ l Schlagobers, dem Preiselbeeren untergehoben werden
Zimt
Staubzucker

Erdäpfel schälen, kochen, abseihen, passieren und mit dem Mehl vermengen. Den Rahm und die Eier nach und nach einrühren. Salzen, dann 20 Min. ruhen lassen.

In einer Pfanne bodenbedeckt Butter schmelzen lassen, Teig hineingeben, sodass eine dünne Palatschinke entsteht. Goldgelb backen und umdrehen, herausnehmen und warm stellen. Die Palatschinken füllen, zusammenlegen, mit Staubzucker und Zimt bestreut servieren.

DAMPFNUDELN MIT VANILLECREME

300 g Mehl halb glatt, halb griffig
15 g Germ
60 g Zucker
60 g Butter
1 Ei
1 Dotter
Salz
Rum
lauwarme Milch

Dampfl zubereiten, gehen lassen und mit den restlichen Zutaten abarbeiten, bis der Teig vollkommen glatt ist und Blasen wirft. Ohne den Teig rasten zu lassen, kleine Nockerl formen, in zerlassener Butter wälzen und möglichst eng in eine Pfanne schichten. An einem warmen Ort um die Hälfte höher werden lassen. Bei mittlerer Hitze backen, überkühlen lassen und auseinander nehmen. Mit Vanillesauce servieren.

ERDÄPFEL-ERDBEERKNÖDEL IN ZIMTBUTTER

600 g mehliges Erdäpfel
120 g Mehl
2 Dotter
Salz
8 mittelgroße Erdbeeren, Stärke
reichlich Wasser
60 g Butter
60 g Zucker
Zimt

Erdäpfel schälen, kochen und gut ausdampfen lassen. Passieren und mit Mehl, Dotter und Salz zu einem festen Teig verarbeiten. Die Masse in 8 Stücke teilen und jeweils eine Erdbeere in die Mitte drücken. Die Hände mit Stärke einreiben und daraus Knödel formen.

Salzwasser zum Kochen bringen und darin die Knödel so lange ziehen lassen, bis sie nach oben steigen.

Butter erhitzen, darin den Zucker auflösen und mit Zimt vermischen.

Knödel aus dem Wasser nehmen, anrichten und mit Zimtbuttersauce überziehen. Sofort servieren.

GEBACKENE ERDÄPFELNUDELN „MÜHLVIERTLER ART“

750 g Erdäpfel
200 g Mehl
Salz
2 Eier
150 g Brösel
150 g Butter

2 Eier
½ Becher Rahm

Erdäpfel kochen, schälen, passieren, Mehl, Salz und Eier dazumengen. Zum Teig ausarbeiten und Rollen formen. Daraus kleine Stücke schneiden, zu Nudeln formen und in Salzwasser kochen. Abseihen, abschmecken und in mit Butter gerösteten Brösel wälzen. In eine Form schichten und die mit Rahm versprudelten Eier darüber gießen. Im Rohr überbacken.

MOHNNUDELN AUS ERDÄPFELTEIG

1000 g gekochte Erdäpfel
300 g Mehl
100 g Mohn
20 g Butter
Zucker zum Überstreuen

Erdäpfel passieren, das Mehl dazumengen und rasch zu einem Teig verkneten. Nudeln formen und in Salzwasser kochen. Die abgetropften Nudeln in die heiße Butter geben und mit Mohn und Zucker bestreuen.

ERDÄPFELDALKEN MIT ÄPFEL

OMLETTENTEIG

100 g Mehl

Salz

2 Eier

Zitronenschale

Zucker

¼ l Milch

Zucker

Zimt

FÜLLE

250 g gekochte, passierte, mehlig Erdäpfel

200 g geriebener Apfel

Teig zubereiten, Apfel und Erdäpfel untermengen, in der Pfanne beidseitig backen, mit Zucker und Zimt bestreuen.

WESPENNESTER

500 g Mehl
300 g Erdäpfel
Salz
80 g Kristallzucker
1/8 l Milch
1 Ei
600 g Äpfel
Rosinen und Heidelbeeren
Zerlassene Butter

Erdäpfel reiben, Mehl und Salz dazu geben und zu einem Teig verarbeiten.

Auswalken und als Fülle blättrig geschnittene Äpfel mit Rosinen oder Heidelbeeren darauf geben. Zerlassene Butter darauf verteilen.

Das Ganze einrollen, in 5-7 cm lange Stücke schneiden, in eine Form mit zerlassener Butter stellen und im Rohr überbacken.

1/8 l Milch mit Ei versprudeln und darüber gießen. Noch 30 – 40 Min. backen.

ERDÄPFELKRAPFEN

200 g gekochte, geriebene Erdäpfel
260 g Mehl
70 g Butter
3 Eier
20 g Germ
Salz
Milch nach Bedarf

Germ in etwas Milch auflösen und gehen lassen.

Alle Zutaten zu einem ziemlich festen Teig verarbeiten, der so lange geschlagen werden muss, bis er Blasen wirft.

½ Std. gehen lassen, dann 1 cm dick auswalken. Runde Krapfen ausstechen, die auf einem bemehlten Brett nochmals ½ Std. gehen müssen. Im Fett schwimmend backen. Mit Zucker bestreuen und warm servieren.

Dazu Vanillesauce oder Kompott reichen.

ERDÄPFELBROT

300 g griffiges Mehl
30 g Stärke
400 g Erdäpfel
30 g Germ
¼ l Milch
1 Ei
80 g Staubzucker
50 g Fett
geriebene Zitronenschale
1 TL Rum
Salz
Fett für die Form

Dampfl: Germ mit 1 TL Zucker, 2 TL Mehl und etwas Milch glatt verrühren, an einem warmen Ort zur doppelten Höhe aufgehen lassen.

1/8 l Milch mit 30 g Stärke aufkochen, Mehl und Erdäpfel vermischen und mit Dampfl, Milch, Ei, zerlassene Butter, Zitronenschale, Rum, Zucker und Salz zu einem festen Teig verarbeiten.

Eine Form fetten, den Teig hineindrücken und gut aufgehen lassen. Bei 170° 45 Min. backen. Der Teig kann auch zu einem Laib oder Striezel geformt werden, ev. kann man auch Rosinen in den Teig geben.